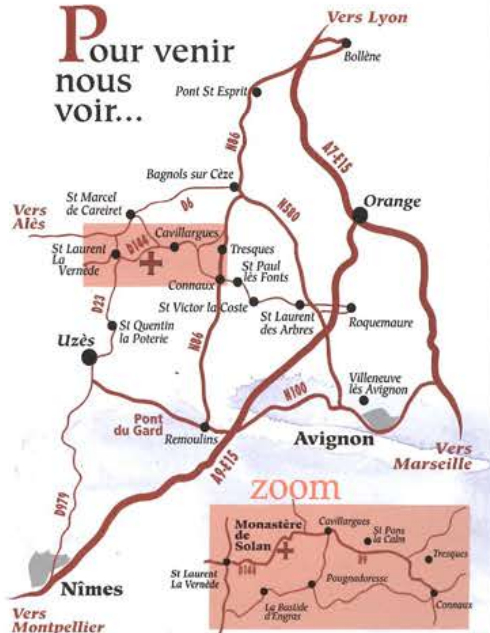


Pour venir
nous
voir...



GPS : N 44° 06 788' E 04° 29 341'
Ou ville : Cavillargues rue : D 144.

**Le monastère est ouvert du mardi
au dimanche.** (Fermeture le lundi)

Librairie et vente des produits du domaine :
De mai à août : de 11h à 18h.

De septembre à avril : de 11h à 17h.

Visites accompagnées de la chapelle :

Le dimanche : à 15h et 16h.

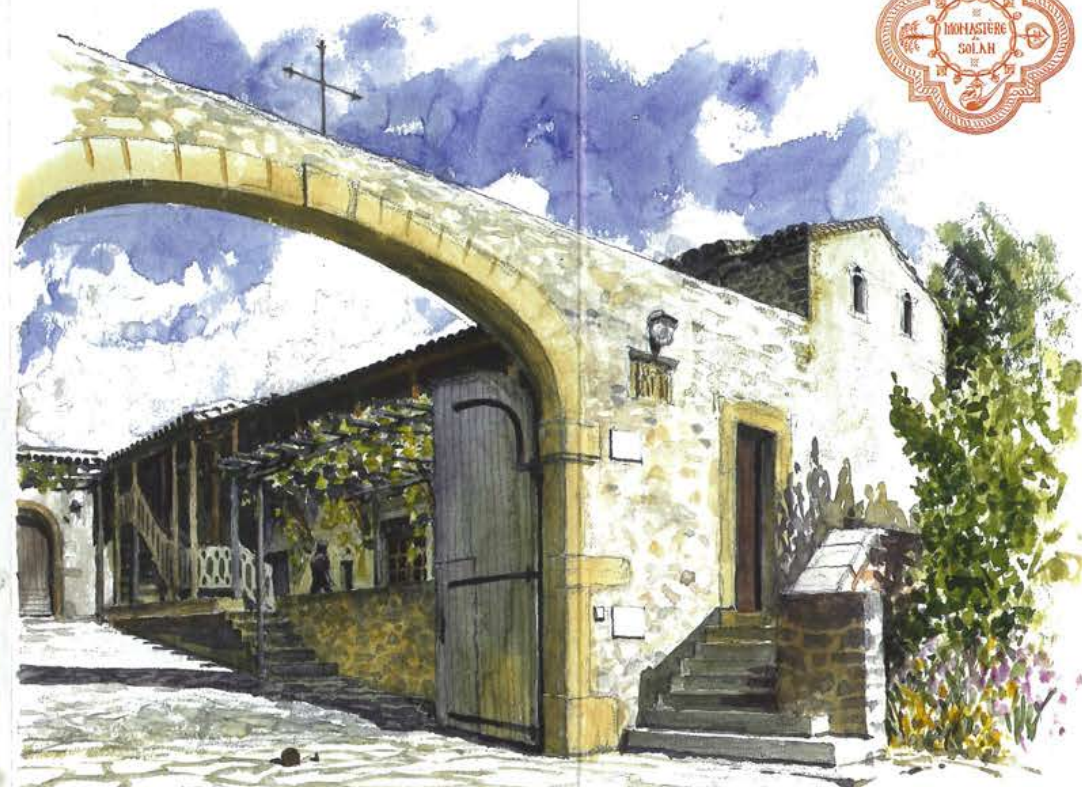
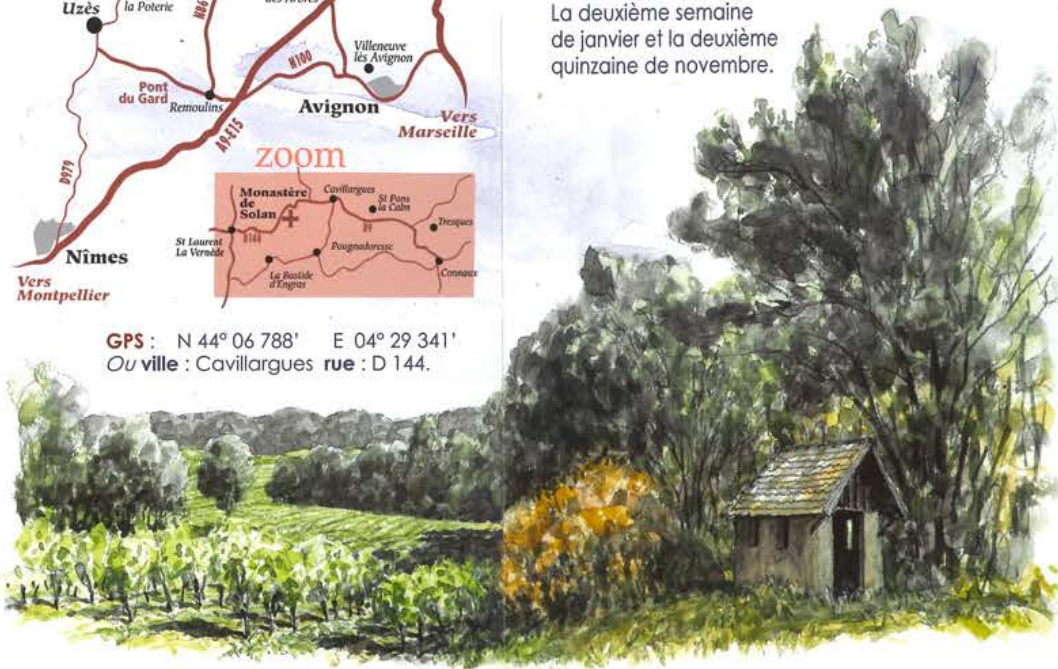
Du mardi au samedi : à 11h30, 15h et 16h.

Horaire des offices le dimanche :

Messe : 9h30 Vêpres : 17h

Fermeture annuelle :

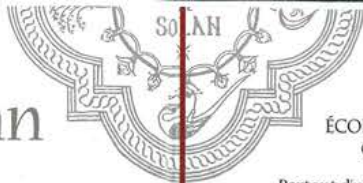
La deuxième semaine
de janvier et la deuxième
quinzaine de novembre.



Monastère
de **Solan**

30330 La Bastide d'Engras.
D 144, entre Cavillargues et Saint Laurent la Vernède.
Téléphone : 04 66 82 94 25. Télécopie : 04 66 82 99 08.
Site : www.monasteredesolan.com

Le Mas Solan



UNE
OPTION
ÉCOLOGIQUE
GLOBALE



Partant d'un inventaire des ressources disponibles, les sœurs ont choisi de cultiver l'ensemble du domaine en tenant compte de la nécessité d'entretenir la vitalité naturelle du sol. Traitée selon des méthodes agronomiques respectueuses de son intégrité, la terre peut donner le meilleur d'elle-même. Les productions viennent en leur temps, modestes et savoureuses, pour la joie et la santé de ceux qui s'en nourrissent. Cette démarche est soutenue par le désir de laisser aux générations à venir une terre vivante et féconde.

LE VIGNOBLE DU MONASTÈRE

Sur les coteaux du domaine, entre la luminosité de la Provence et la gravité des Cévennes, le vignoble ensoleillé de 5 hectares plonge ses racines dans un terroir riche d'une géologie diversifiée. L'alliance de la nature et du labeur humain permet au raisin d'exprimer sa quintessence. Le monastère propose plusieurs cuvées:

Des vins rouges: le Saint Martin, frais et tendre; le Saint Ambroise, souple et structuré; le Saint Simon, sans sulfite ajouté, rond et soyeux; enfin, la cuvée Saint Porphyre, vin de garde, élégant et puissant.

Un rosé de gastronomie, la cuvée «Mon bien-aimé...», aux notes de fruits rouges.

Et la cuvée Sainte Catherine, vin blanc sec aux notes d'agrumes.



UN DOMAINE EN GESTION PATRIMONIALE

Solan était jadis une propriété agricole de l'abbaye Saint-Saturnin-du-Port qui donna naissance à la ville de Pont-Saint-Esprit. Cultivé par les moines du XIIe au XVIIIe siècle, le domaine a retrouvé sa vocation monastique depuis 1992. La communauté religieuse qui y réside maintenant a décidé de ne pas «abandonner la terre» et de travailler à la mise en valeur de cette mosaïque agricole (20 hectares) et forestière (40 hectares).

Pour assurer leur subsistance, les sœurs cultivent des vignes, des fruitiers et un grand potager. Dans un souci de préservation de la biodiversité, elles travaillent aussi sur la forêt méditerranéenne avec sa châtaigneraie et sa zone humide comportant des espèces de faune et de flore protégées.

La restauration du Mas se fait progressivement dans le respect de l'existant. Une cave vinicole, en blocs de pierre du «Pont du Gard», relève le défi de faire vivre ensemble un bâtiment résolument contemporain et un mas cévenol traditionnel, dans un équilibre qui tient de la noblesse de la pierre et de la sobriété des lignes.

Pour l'apéritif et le dessert, viennent s'ajouter la cuvée Sainte Sophie, vin pétillant élaboré avec la méthode traditionnelle, la cuvée Saint Jean Bouche d'Or, vin liquoreux obtenu par séchage des raisins pendant plusieurs mois avant pressurage, et des apéritifs à base de vin rouge, aux plantes et aux agrumes.

Une gamme de confitures, de sirops, de pâtes de fruits, de sels et de vinaigres aromatisés, ainsi que la fabrication artisanale d'encens, complètent l'éventail des productions qui sont présentées sur place ou au marché d'Uzès.

Écologie, économie, éthique et foi sont conjuguées au quotidien dans la simplicité du travail fait avec gratitude. La totalité des produits des ventes est affectée à la vie et au développement du domaine, tous ceux qui en achètent les fruits se rendent solidaires de cette terre et de l'attention qui l'entoure.



LES AMIS DE SOLAN

Pour soutenir le monastère dans les valeurs humaines qu'il représente et le projet de gestion patrimoniale qu'il conduit, l'Association les Amis de Solan, créée en 1995 sous la présidence de Pierre Rabhi, entreprend des études et des actions de protection de la biodiversité, fédérant les aspirations et les recherches d'aujourd'hui et permettant à des personnes de parcourir et de convictions très divers de participer à la démarche de Solan et de promouvoir des approches nouvelles de la relation entre l'homme et la nature.



Le Monastère de Solan

DES MONIALES EN GARDE D'UNE TERRE

Venant de multiples horizons, quelques femmes se rencontrent dans la prière et le travail, elles héritent de l'expérience d'une tradition vigoureuse, et un monastère orthodoxe voit le jour.

La soif d'absolu, la quête de Dieu, la même guide sur le sentier rocailleux de l'ascension invisible, les animent et les unissent.

Chaque jour elles se rassemblent à l'église pour louer le Seigneur, dans les offices de rite byzantin, chantés en français et célébrés comme au Mont Athos dont elles dépendent.

Et la Providence qui les a regroupées des quatre coins du monde leur a aussi confié une terre, une terre dont elles se sentent gardiennes plutôt que propriétaires, une terre dont elles tirent leur subsistance et qu'elles désirent amener à chanter la gloire du Créateur de l'univers.

